



CHEF DE CUISINE - KÜCHENCHEF (M/W/D)

Was erwartet Sie bei elf5?

elf5 ist ein innovatives Vertriebs- und Veranstaltungsteam aus Jena. Wir bieten Ihnen mit der im Sommer 2023 fertiggestellten neuen Arena im traditionsreichen Ernst-Abbe-Sportfeld ein gleichermaßen emotionales wie modernes Arbeitsumfeld, in dem Sie sich einer der spannendsten gastronomischen Herausforderungen der Region stellen können, die zudem gemeinsam mit der Jenaer Sparkassen-Arena weit über das Ernst-Abbe-Sportfeld hinausgeht. So kommen zu den Fußball- und Basketballspielen in den beiden Arenen jährlich etwa 100 weitere Veranstaltungen unterschiedlichster Art hinzu. Als Chef de Cuisine erleben Sie mit uns über Sport, Kunst, Wirtschaft und Kultur eine spannende Bandbreite.

Anstellungsart:

Festanstellung in Vollzeit

Ihre Aufgaben:

- Personelle Zusammenstellung Ihres Gastro- und Küchenteams
- Mitwirken bei den finalen Ausbauten Ihrer Gastro- und Küchenbereiche
- Koordination und Organisation des gesamten Küchenablaufs mit den dazugehörigen betriebswirtschaftlichen Kennzahlen
- Teamführung inklusive Personalplanung, Personaleinteilung und Personalentwicklung
- Weiterentwicklung der kulinarischen Ausrichtung

Ihr Profil:

- erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Berufserfahrung in ähnlicher Position wünschenswert
- Leidenschaft am Kochen & Freude am Umgang mit Menschen
- Organisationstalent, gute Umgangsformen & hohe Motivation
- Betriebswirtschaftliches Denken & Handeln
- Grundkenntnisse in MS Office
- Selbstständige Arbeitsweise

Unser Angebot:

- ein motiviertes, junges dynamisches Team
- viel Raum für eigene Ideen bei einer spannenden & abwechslungsreichen Tätigkeit
- faire Arbeitszeiten mit fairer und überdurchschnittlicher Entlohnung
- viele attraktive Zusatzleistungen
- den schönsten Arbeitsplatz im Paradies

Ihre Bewerbung richten Sie bitte per E-Mail an: jobs@elf5.de